

Nhà Bánh Đúc Bằng Microwave

Tên: Giỏi; Địa chỉ: Đường Nguyễn Huệ, Quận Phú Nhuận, Thành phố Hồ Chí Minh
Số điện thoại: 090 13 7913; Ngày đăng: 4/12/2010 12:31

Khi ăn Bánh đúc nhúng chấm với nước Chanh Đào

Vật Liệu:

- 1) Nước vôi trong: Hòa tan 1 gói vôi ăn trầu (có bán ở chợ VN) vào 1 Gallon nước và để lắng. Mài mịn dùng lọc lấy phần nước trong
 - 2) Lạc (đậu phộng) dùng cối áp suất nhỏ cho mịn (khoảng 1 tiếng đồng hồ)
 3. Đậu ăn, hàn the, muối,
- Chú ý : Nhúng ngâm lạc 1 đêm cho nở trước khi nấu



Cách Làm

Sau khi nước vôi và lạc đã sên sàng thì thực hiện các bước sau :

- 1) Hòa tan 1 gói bột gạo vào 3 cup nước vôi trong (nhúng dùng cái rây lọc để loại bỏ các cặn bột chưa tan)
- 2) Đun nóng 4 cup nước vôi trong, cho thêm vào 2 thìa súp đậu ăn, 1/2 thìa café muối, 1/3 thìa café hàn the và lạc đã nấu mịn ở trên
- 3) Đun khi nước sôi cho phần bột (phần 1 ở trên) và khuấy đều tay đến khi cảm thấy nóng tay (khoảng 1 phút)

Nấu Bánh Đúc Bằng Microwave

Tác Giả: Đäp Nguyän Đä Hùng Phu Nhân chä đän
Thứ Ba, 13 Tháng 4 Năm 2010 12:31

- 4) Đäp phän bät này vào näi microwave rice cooker (näi 12 cup trä lên). Đäp näi vào microwave nän 5 phút.
5. Đäp nghä 1 phút xong nän thêm 5 phút näa. Näu thäy bät trong và đäo là bät đä chín (väi đäi u kiän power cäa Microwave 1000 watts còn không thì nän thêm 2 hoäc 3 phút)
- 5) Đäp bánh đúc đä chín vào khuôn và đä nguäi là xong

Chú Ý: 1. Näu không có näi 12 cup thì phäi chia ra näu 2 län
2. Näc väi trong sau khi läy ra 7 cup , phän còn läi cho thêm näc lä vào đä dùng län sau, không bä đi. Mät gói väi co thä dùng đän 10 län
3. Microwave rice cooker mua täi Bed Bath and Beyond mäi có näi bä. Đän Target có näi nhä hän (7 cups)